



KOL & KOX

I nostri piatti d'entrata - Våra förrätter

| | |
|---|---------------|
| Zuppa di Crostaci Krämig soppa gjord på rostade tomater old style, örter, buffelstracciatella i sällskap med rödräka och pilgrimsmussla (dessa skaldjur är WWFcertifierade för hållbar fiske) | 180 kr |
| Mezzo Plin En liten portion små Piemontesiska ravioli fyllda med kalkon och nötkött som vi slungar krämigt med confit på anklår och spetskål | 155 kr |
| La nostra Caprese Buffelmozzarella ifrån Kampanien, tomatsallad, basilika och olivolja | 155 kr |
| Carpaccio di manzo När Ernest Hemingway satt på Harrys Bar i Venedig och blev sugen på rå kött, trodde han aldrig att han skulle ha gett upphov till denna klassiska anrättning. Här i ny tappning: tryffelmayo, jordärtskockschips, svartkål samt vinägermarinerad Parmigiano | 190 kr |
| Bruschetta Rostad lantbröd med Buffelmozzarella, basilika och Piccadillytomater | 145 kr |
| Antipasto Toscano Prosciutto toscano DOC, varm tryffelpecorino samt oliver & kronärtskocka | 190 kr |
| Carpaccio di tonno Tunna skivor av rå färsk tonfisk, citrusfrukter, kapis, pecorino & kronärtskocka | 180 kr |
| Selezione di insalata Noga utvalda skott och blad från Sörunda grönsakshallar, italienska Piccadillytomater något inlagt samt Parmigiano EVO | 130 kr |

För sällskap om fler än 8 personer ber vi er beställa våra menyföreslag.

Vid eventuella allergier, meddela vår personal

Vi reserverar oss för ändringar och tryckfel.